



**Keong (*Babylonia spp.*) utuh rebus beku –
Bagian 3: Penanganan dan pengolahan**



Daftar isi

Daftar isi	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan normatif	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	2
6 Teknik penanganan dan pengolahan	2
7 Pengemasan	4
8 Penyimpanan	4



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas Keong (*Babylonia spp.*) utuh rebus beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat prakonsensus dan rapat konsensus pada Tanggal 14 Nopember 2003 di Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta dan merupakan bagian 3 dari standar seri 3 bagian terdiri atas :

Bagian 1 : Spesifikasi

Bagian 2 : Persyaratan bahan baku

Bagian 3 : Penanganan dan pengolahan

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
2. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 907/MENKES/SK/VII/2002 tentang Syarat-Syarat dan Pengawasan Kualitas Air Minum.
3. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP 01/MEN/2000 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
4. *Fish and Fisheries Product and Control Guide: Second Edition, Food and Drug Administration*, 1998.

Keong (*Babylonia spp.*) utuh rebus beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang Lingkup

Standar ini meliputi, acuan normatif, istilah dan definisi, bahan, peralatan, teknik penanganan dan pengolahan, pengemasan dan penyimpanan Keong (*Babylonia spp.*) utuh rebus beku.

2 Acuan normatif

SNI 01-7146.2-2005, *Keong (Babylonia spp.) utuh rebus beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 01-4872-1998, *es balok untuk penanganan dan pengolahan.*

Recommended Code of Practice Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission CAC/RCP 70-1981 revisi 1995) for Frozen Fish.

3 Istilah dan definisi

3.1

penanganan dan pengolahan keong utuh rebus beku

Semua kegiatan untuk mendapatkan produk akhir yang berupa keong utuh rebus beku

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku keong utuh rebus beku harus sesuai SNI 01-7146.2-2005, *Keong (Babylonia spp.) utuh rebus beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan harus memenuhi persyaratan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan harus dibuat dari air yang memenuhi persyaratan kualitas air minum. Dalam penggunaannya, es harus ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari terkontaminasi, sesuai SNI 01-4872-1998, *Es balok untuk penanganan dan pengolahan.*

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) timbangan;
- b) keranjang plastik;
- c) meja kerja;
- d) alat perebus;
- e) pan pembeku;
- f) alat pembeku;
- g) alat lainnya.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan keong utuh rebus beku harus mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak, tidak mempengaruhi mutu produk dan mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan sesuai dengan persyaratan sanitasi dan hygiene.

6 Teknik penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

Potensi *hazard* : mutu bahan baku kurang baik, cemaran kimia dan bakteri patogen.
 Tujuan : memperoleh bahan baku yang bebas cemaran kimia, bakteri patogen serta memenuhi persyaratan mutu.
 Petunjuk : bahan baku diterima di unit pengolahan harus hidup dan diuji secara organoleptik. Bahan baku harus ditangani secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter kemudian dilakukan penimbangan untuk mengetahui berat totalnya.

6.2 Pencucian

Potensi *hazard* : kontaminasi bakteri patogen dan kotoran yang menempel.
 Tujuan : mendapatkan keong utuh yang bersih, bebas dari lendir dan benda asing.
 Petunjuk : pencucian dilakukan dengan menyemprotkan air bersih dingin/ mencelupkan keong pada wadah yang berisi air dingin dengan suhu maksimum 5°C.

6.3 Perebusan

Potensi *hazard* : terlalu matang atau kurang matang.
 Tujuan : mendapatkan keong utuh rebus dengan tingkat kematangan yang sesuai.
 Petunjuk : bahan baku keong direbus pada suhu 90°C – 100°C selama 10 menit – 15 menit tergantung ukuran keong.

6.4 Pendinginan

Potensi *hazard* : kontaminasi bakteri patogen
 Tujuan : untuk mendapatkan keong utuh dengan kondisi yang sesuai dengan suhu ruang serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen
 Petunjuk : keong rebus didinginkan dengan cara dibiarkan pada suhu ruang hingga didapatkan keong dengan kondisi yang sesuai dengan suhu ruang. Pendinginan harus dilakukan secara cermat dan saniter.

6.5 Sortasi

- Potensi *hazard* : kontaminasi bakteri patogen, mutu dan ukuran yang tidak sesuai.
 Tujuan : mendapatkan keong utuh rebus dengan mutu dan ukuran yang sesuai serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen
 Petunjuk : keong rebus dipisahkan berdasarkan mutu dan ukuran. Sortasi harus dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

6.6 Penimbangan dan Pembungkusan

- Potensi *hazard* : penurunan mutu, kesalahan timbang, pembungkusan yang tidak sempurna dan kontaminasi bakteri patogen.
 Tujuan : membungkus keong utuh ke dalam plastik sesuai dengan berat yang ditentukan serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
 Petunjuk : keong dimasukkan ke dalam kantong plastik dan ditimbang dengan menggunakan timbangan yang telah dikalibrasi sesuai dengan berat yang ditentukan kemudian plastik ditutup menggunakan alat penutup plastik (sealler). Proses penimbangan dan pembungkusan harus dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

6.7 Penyusunan dalam pan

- Potensi *hazard* : pembekuan yang tidak sempurna (*partial freezing*).
 Tujuan : menyusun keong utuh dalam pan pembeku dengan rapi
 Petunjuk : keong yang telah dibungkus dalam plastik disusun dalam pan pembekuan. Proses penyusunan harus dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

6.8 Pembekuan

- Potensi *hazard* : pembekuan yang tidak sempurna (*partial freezing*) dan kehilangan cairan (*driploss*).
 Tujuan : membekukan produk hingga mencapai suhu pusat -18°C secara cepat dan tidak mengakibatkan terjadinya *partial freezing* dan pengeringan pada produk.
 Petunjuk : keong dibekukan dengan alat pembeku (freezer) dengan menggunakan metode pembekuan cepat hingga suhu pusat keong mencapai maksimal -18°C selama 4 jam.

6.9 Pengepakan

- Potensi *hazard* : kesalahan label.
 Tujuan : mendapatkan produk yang sesuai dengan label serta melindungi produk dari kerusakan selama penyimpanan dan transportasi.
 Petunjuk : keong rebus dimasukkan ke dalam master karton. Pengepakan harus dilakukan secara cepat, cermat, saniter dan sesuai label.

7 Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk keong utuh rebus beku harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk keong utuh rebus beku.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir harus dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis. Pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya penularan dan kontaminasi dari luar terhadap produk akhir

7.3 Pelabelan dan pemberian kode

Setiap produk keong utuh rebus beku yang akan diperdagangkan harus diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan importir serta memberi keterangan untuk:

- jenis produk,
- berat bersih produk,
- bila ada bahan tambahan lain harus diberi keterangan bahan tersebut,
- nama dan alamat unit pengolahan atau dealer serta negara dimana produk ini berasal,
- tanggal, bulan dan tahun saat produk tersebut dihasilkan,
- ketentuan lain yang dipersyaratkan.

Dalam sistem pelabelan dan pemberian kode harus dilakukan dengan sebaik mungkin

8 Penyimpanan

Penyimpanan keong utuh rebus beku harus dalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu maksimal -25°C dengan fluktuasi suhu $\pm 2^{\circ}\text{C}$ serta menjamin suhu pusat keong utuh rebus beku maksimal -18°C . Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dingin dapat merata dan memudahkan pembongkaran.









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id